

Berdasarkan hasil penelitian perbandingan biji chia (*Salvia hispanica* L.) dan kedelai yang berbeda (100%:0%, 95%:5%, 90%:10%, 85%:15%, dan 80%:20%) yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa, perbandingan biji chia (*Salvia hispanica* L) dan kedelai yang berbeda terhadap mutu susu kedelai kaya kalsium berpengaruh sangat nyata pada $\alpha = 0,01$, terhadap parameter total padatan terlarut, kadar kalsium, uji hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur, serta mutu hedonik warna dan rasa. Mutu susu kedelai kaya kalsium terbaik berdasarkan uji fisik, uji kimia dan uji organoleptik yaitu susu kedelai kaya kalsium perbandingan biji chia dan kedelai sebesar 95%:5% dengan karakteristik warna coklat muda, rasa manis, aroma netral dan tekstur agak kental yang paling disukai panelis. Pada uji fisik berupa kadar viskositas sebesar 3,91 cP dan total padatan terlarut sebesar 18,30 °brix. Pada uji kimia berupa kadar kalsium sebesar 52.52 mg, kadar protein sebesar 5,26%, dan kadar lemak 0,25%. Berdasarkan SNI 01-3830-1995 untuk uji padatan total terlarut pada mutu fisik, uji protein pada mutu kimia, telah memenuhi persyaratan, namun kadar lemak belum memenuhi persyaratan, tetapi masuk dalam kategori susu rendah lemak.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian perbandingan tepung biji chia (*Salvia hispanica* L.) dan kedelai yang berbeda, maka disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan susu kedelai kaya kalsium ini agar siap untuk dikomersilkan.